

## Leben

Alexandra Riegler

## Frühstücksstraube



State Fairs sind kulinarische Ausnahmepersönlichkeiten. Wer sich fragt, wie Elvis' Mitternachtsnacks schmeckten, wenn er der Legende zufolge mit Bananen und Erdnussbutter gefüllte Toastbrote in Butter frittierte, könnte bei den Riesen-Jahrmärkten der USA, mit zum Teil mehr als einer Mio. Besucher, einer Antwort näherkommen. Dort werden immerhin Schokoriegel in Backteig getaucht, frittiert und danach angezuckert serviert. Dieser Genuss, so erzählen Eingeweihte, sei mit nichts anderem zu vergleichen. Wen kümmert es da, dass ein Snickers-Riegel – Erdnüsse, Karamell und weißer Nougat – bereits unfrittiert und je nach Größe zwischen 273 bis 541 Kalorien enthält? Robin Orr zum Beispiel kümmert es. Sie ist Ernährungsspezialistin an der Universität Illinois und empfiehlt deshalb auch, nach Verzehr eines unfrittierten Snickers 2.395 Schritte zu tun, um gewissermaßen ein Gefühl für dessen Brennleistung zu bekommen.

Doch zurück zum State Fair: Hier werden auch Funnel Cakes serviert. Dabei wird Backteig durch einen Trichter in heißes Öl geschüttet und goldig gebräunt. Hinterher angezuckert, ergibt sich eine Art knusprige Straube. Die schlechte Nachricht: 13.000 Schritte.

Frittiert wird auch in der großen Stadt. Im Chip Shop in New York verschwinden beispielsweise Twix, Erdnussbuttertörtchen und Diät-Schokoriegel nach Robert Atkins in Backteig und Fritteuse, Letzterer auf Wunsch in doppelter Teigschicht und mit Zucker.

Hin und wieder finden sich auch in Schulen kulinarische Ausnahmen. Etwa, wenn Funnel Cakes zum Frühstück gereicht und gleichzeitig Turnstunden gekürzt werden. Verschickt die Schule dann noch Briefe über den Body Mass Index der Schüler an deren Eltern, verstehen diese die Welt nicht mehr. Das wiederum ist verständlich.

Christine Wahlmüller

## Nutella mit Kirschgeschmack



Wir leben im Überfluss. Und trotzdem ernähren wir uns denkbar schlecht. Und das, obwohl das Angebot an frischem Obst und Gemüse und landläufig als gesund geltenden Lebensmitteln so groß ist wie nie zuvor. Allerdings heißt es vorsichtig sein. Denn nicht alles, was bio oder gesund draufsteht, ist schon gesund. Beispiel Müsli: Was da oft als gesund verkauft wird, spottet jeder Beschreibung. Siehe Zuckergehalt. Noch viel schlimmer ist, dass der Großteil unserer täglichen Ernährung völlig „denaturiert“

ist. Wohin das Auge auch blickt, wimmelt es nur so von Zusatzstoffen (Sie wissen schon, die berüchtigten E's), diversen Aromastoffen, künstlichen Farbstoffen oder von gesundheitsschädlichen Weichmachern, wie in Twist-off-Gläsern, eingespritzt in den Deckel. Nur: Wer will sich dem Konsumzwang schon entziehen? Schon meine kleine Tochter mit drei Jahren greift freudestrahlend zur Dreh-und-Drink-Flasche im Supermarkt, zum Fix-und-Fertig-Vanillepudding, zum (gesüßten und aromatisierten) Kinderjogurt und zu den schönen bunten Gummibärchen. Das Teuflische ist nämlich: Leider schmeckt das ungesunde Zeug. Und wir sind es von Kindesbeinen an gewohnt. Außerdem verführen uns die vielen verschiedenen, immer neuen Geschmacksrichtungen zum Probieren: Wir lieben Kaffee oder Tee mit verschiedensten „Flavours“, wir essen kiloweise fertig gebackene Mehlspeisen, wir gieren nach Süßwaren, Schokolade, Nutella – auch in vielen Geschmacksrichtungen (Erdbeer, Kirsche, Banane, Orange et cetera) erhältlich. Wir greifen zu konserviertem Fast-Food. Schlimm. Gut, dass es auch eine Gegenbewegung gibt: zurück zur Natur, zu guten, kontrollierten Bio-Lebensmitteln und frisch gekochter, moderner Hausmannskost. Gut so.



Der Krapfen – ohne Füllung und ohne Zucker – war ursprünglich ein recht karges Soldatenessen. Heute steht er für einen albernen protochristlichen Volksbrauch. Foto: APA

Jugend forscht:  
Der Faschingskrapfen

Kugelpfannkuchen und Smoutebollen: Was ist dran am Krapfen?

Antony Malony

Wie stellen die Burgenländer Marmelade her? Indem sie Faschingskrapfen auspressen. Hehe. Diese und ähnliche Witze blühen dieser Tage dem arglosen Fernsehkonsumenten, wenn er zur Prime Time ORF 1 aufdreht. Es ist Villacher-Faschings-Saison. Damit ist auch schon genug gesagt über dieses schreckliche Ereignis. Kein Mensch, der nicht noch einen Rest von Verstand und guten Geschmack hat, kann diese hohlköpfige Veranstaltung zum armseligen Gaudium tumber Schenkelklopper witzig finden. Aus.

Wenden wir uns lieber dem Faschingskrapfen an sich zu. Dieses recht einfache, sättigende und – im Übermaß genossen – figurschädigende, aber eben auch wohlschmeckende Nahrungsmittel stammt eigentlich aus dem norddeutschen Raum, wo es auch als „Berliner Pfannkuchen“ geläufig ist.

Der Legende nach wurden die Urahnen der Faschingskrapfen im 18. Jahrhundert von einem Feldbäcker im Regiment Friedrichs des Großen erfunden. Er quetschte Pfannkuchen aus Hefeteig zu einer Ballenform und buk sie der Einfachheit halber in heißem Fett heraus – als eine einfache Speise für die Soldaten. Später verbreitete sich der frühe Krapfen als Schnellimbiss auf Straßenständen in den Städten. Zu Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Geschmack meist mit eingefüllter Hagebuttenmarmelade verfeinert. Wer es sich leisten konnte, ließ Puderzucker draufstreuen.

## Aufgespritzte Krallen

Als sich der norddeutsche „Kugelpfannkuchen“ ins restliche Europa und bis nach Skandinavien verbreitete, durchlief er vielzählige Modifikationen. In Österreich wurde sein Inneres vorzugsweise mit Marillenmarmelade ausgespritzt und Krap-

fen genannt (althochdeutsch für „Kralle“ oder „Haken“).

Doch woher der Zusammenhang mit dem Fasching? Ganz einfach: Der Fasching ist bekanntlich die Zeit der ausgelassenen Feste vor Beginn der christlichen Fastenzeit. Man entdeckte im Krapfen ein geeignetes Mittel, um sich mit dem im Fett gebackenen, gezuckerten und marmeladigen Zeug noch einmal richtig den Wanst vollzuschlagen. Der Krapfen gilt als ausreichend „geil“ – nicht im ordinären Sinn, sondern in der Ursprungsbedeutung „stark sättigend“.

Österreichische Bauernkrapfen werden übrigens bevorzugt mit Sauerkraut gegessen. Belgische Smoutebollen bäckt man mit Rosinen. Französische Beignets können auch Fleisch oder Gemüse enthalten. Die amerikanischen Donuts stammen ebenfalls vom Krapfen ab. Das ist das andere Ende dieser Geschichte.

## Consultant's Corner

## A Pen for Uncle Bob

A 200 per cent increase in employee fraud since 2003, the value of employee fraud increased 80 per cent from 2004 to 2005, according to BDO Stoy Hayward's Fraudtrack 2006 report (*People Magazine*, Feb. 8 2007) and estimated financial losses in the UK are at the two Billion mark. In a recent bank robbery in Austria, the thief swears he's taken 10.000 Euro. But the loss is determined to be 40.000 Euro. An audit reveals that an employee has stolen three times what the thief has. As this illustrates, without the bank robbery, the internal thief would have remained undetected even longer and is capable of causing more damage, because they know the systems. CIPD recommends assuming a



risk based approach, pointing out that even a call center employee is vulnerable. Strong, regular communication on the consequences of bad behaviour and establishing strong audit systems are needed but simple procedures, reference checking for example, help too. Studies show that protecting the whistleblower, creating an environment where people can come forward is key in reducing fraud and result in a culture ultimately decreasing the risk.

And it reduces another important „cost“ which must be factored a company's reputation. Now that it's a candidates market again, a company's brand doesn't need this sort of publicity.

Lydia J. Goutas, Lehner Executive Partners